Brandt

FR MANUEL D'UTILISATION
EN INSTRUCTION MANUAL

Four à micro-ondes
Microwave oven
CE3280ZP

QUELMICROONDES.COM

Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes ***BRANDT*** *et nous vous en remercions.*

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits ***BRANDT****, un vaste choix de fours, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre nouveau four à micro-ondes* ***BRANDT****.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site ***www.brandt.com*** *où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

QUELMICROONDES.COM

www.brandt.com

SOMMAIRE

FR

1/A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR
- Consignes de sécurité 4
- Principe de fonctionnnement 6
- Protection de l'environnement 6

2/INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL
- Avant le branchement 7
- Le raccordement électrique 7
- Ustensiles 8
- Description de votre appareil 9

3/UTILISATION DE VOTRE APPAREIL
- Instructions de fonctionnement 11
- Tableau des menus pour les programmes automatiques 20

4/ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL 22

5/EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT 23

6/RELATION APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS
- Interventions 24
- Relations consommateurs 24

EN INSTRUCTION MANUAL 25

QUELMICROONDES.COM

Important :
Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

• CONSIGNES DE SECURITE

Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.

Vérifiez que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes.

Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.

N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.

Le joint et l'encadrement de la porte doivent être inspectés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas détériorés. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.

Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

En fonction micro-ondes et micro-ondes + chaleur tournante, il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.

Ne chauffez jamais un biberon avec sa tétine (risque d'explosion).

Ne laissez pas les enfants utiliser le four sans surveillance sauf si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.

Utilisez toujours des gants isolants pour retirer les plats du four. Certains plats absorbent la chaleur des aliments, et sont donc très chauds.

Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.

Il est recommandé de ne pas chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.

Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lorsqu'on manipule le récipient.

Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.

Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'ôter un capot de protection contre l'exposition à l'énergie à micro-ondes.

Lorsque l'appareil fonctionne en mode associé, les enfants ne doivent utiliser

QUELMICROONDES.COM

le four que sous la surveillance d'un adulte compte tenu des températures atteintes. (uniquement pour les appareils avec gril).

Lisez et respectez les consignes spécifiques « PRECAUTIONS A PRENDRE POUR EVITER UNE EVENTUELLE EXPOSITION A UNE TROP FORTE QUANTITE D'ENERGIE A MICRO-ONDES ».

Ne surcuisez pas les aliments.

N'utilisez pas le compartiment du four à des fins de rangement. Ne placez pas d'aliments tels que le pain, les gâteaux secs, etc. à l'intérieur du four.

Otez les liens de fermeture et les poignées métalliques des récipients/sacs en papier ou en plastique avant de les introduire dans le four.

Installez ou posez ce four en respectant strictement les instructions d'installation fournies.

Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce manuel. Ne démontez pas de produits chimiques ni de vapeurs corrosives sur cet appareil. Ce four est spécifiquement conçu pour réchauffer. Il n'est pas destiné à un usage industriel ou en laboratoire.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tous dangers.

Ne rangez pas et n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

N'utilisez pas ce four près d'une source d'eau, sur un sol humide ou près d'une piscine.

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche. Eloignez le cordon des surfaces chaudes et ne couvrez surtout pas le four.

Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail.

L'absence d'entretien du four peut entraîner la détérioration de la surface et peut altérer irréversiblement la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations dangereuses.

QUELMICROONDES.COM

Spécifications

Modèle :	CE3280ZP
Tension nominale :	230 V ~ 50 Hz
Puissance d'entrée nominale (micro-ondes) :	1 550 W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes) :	900 W
Puissance d'entrée nominale (Gril) :	1 100 W
Puissance d'entrée nominale (Convection) :	2 500 W
Contenance du four :	32 L
Diamètre du plateau tournant :	32 cm
Dimensions extérieures (Lxlxh) :	520 x 510 x 335 mm
Poids net :	20 kilos

• PRINCIPE DE FONCTIONNNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électro-magnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radio-électriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.
Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.

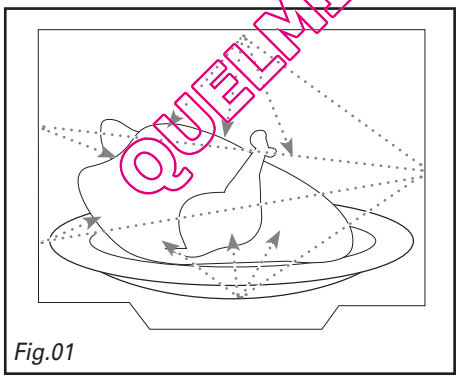


Fig.01

• PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

QUELMICROONDES.COM

• AVANT LE BRANCHEMENT

Attention :
Vérifier que votre appareil n'ait subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.

Afin de retrouver aisément à l'avenir les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page « Service après vente et relations consommateur ».

• LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Vérifier que :
- la puissance de l'installation est suffisante.
- les lignes d'alimentation sont en état.
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.
- votre installation est équipée d'une protection thermique de 16 ampères.

En cas de doute, veuillez consulter votre ins-tallateur électricien.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm^2 (1 ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + 1N + terre normalisée CEI 60083 ou conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne ⏚ de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Dans le cas d'un branchement avec fiche de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Attention :
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

QUELMICROONDES.COM

• *USTENSILES*

Veuillez consulter les instructions « Matériels utilisables dans votre four à micro-ondes et matériels à éviter ». Certains ustensiles non métalliques peuvent également ne pas être utilisables au micro-ondes. En cas de doute, testez l'ustensile en question en suivant la procédure suivante.

Test avec ustensile :

1. Remplissez un récipient allant au micro-ondes d'une tasse d'eau froide (250 ml) et placez-y l'ustensile en question.
2. Faites réchauffer à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Touchez prudemment l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour cuire au micro-ondes.
4. **Ne dépassez pas un temps de cuisson de 1 minute.**

AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Il est dangereux pour une personne non qualifiée d'effectuer une opération d'entretien ou de réparation impliquant le démontage d'un capot de protection contre l'exposition à l'énergie à micro-ondes.

QUELMICROONDES.COM

Matériels utilisables dans votre four à micro-ondes

Ustensiles	Observations
Feuille d'aluminium	Pour couvrir uniquement. On peut utiliser de petits morceaux d'aluminium pour couvrir les parties fines de la viande ou de la volaille et éviter une surcuisson. Un arc électrique peut se former si la feuille est trop près des parois du four. La feuille doit être éloignée d'au moins 2,5 cm des parois du four.
Plat brunisseur	Respectez les consignes du fabricant. Le fond du plat brunisseur doit être surélevé d'au moins 5 cm du plateau tournant. Une utilisation incorrecte pourrait provoquer la rupture du plateau tournant.
Vaisselle	Compatible micro-ondes seulement. Respectez les consignes du fabricant. N'utilisez pas de plats fêlés ou ébréchés.
Bocaux	Otez toujours le couvercle. Utilisez-les uniquement pour réchauffer à peine les aliments. La plupart des bocaux ne résistent pas à la chaleur et peuvent se briser.
Verrerie	Verres spéciaux allant au four uniquement. Vérifiez l'absence de métal. N'utilisez pas de plats fêlés ou ébréchés.
Sacs de cuisson au four	Respectez les consignes du fabricant. Ne fermez pas le sac avec un lien métallique. Percez pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et verres en papier	A n'utiliser que pour une cuisson/un réchauffement très court. Ne vous éloignez pas du four pendant la cuisson.
Serviettes en papier	Utilisez-les pour couvrir vos aliments lors du réchauffage et pour absorber les graisses. Utilisez-les sous surveillance pour une cuisson très courte uniquement.
Papier sulfurisé	Utilisez-le en couverture pour éviter les éclaboussures ou en papillotte pour la cuisson vapeur.
Plastique	Uniquement le plastique allant au micro-ondes. Respectez les consignes du fabricant. Le plastique doit comporter la mention « Utilisable au Micro-ondes ». Certains récipients en plastique fondent lorsque les aliments qu'ils contiennent sont chauds. Les « sachets cuisson » et les sacs en plastique hermétiquement fermés doivent être fendus, percés ou ouverts, comme indiqué sur l'emballage.
Film plastique	Uniquement le plastique allant au micro-ondes. Utilisez-le pour couvrir vos aliments lors de la cuisson pour conserver l'humidité. Ne laissez pas le film plastique entrer en contact avec les aliments.
Papier parafiné	Utilisez-le en couverture pour éviter les éclaboussures et conserver l'humidité.

Matériels à éviter avec un four à micro-ondes

Ustensiles	Observations
Plateau en aluminium	Peut provoquer la création d'arcs électriques. Transférez vos aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Aliments en boîte en carton avec poignée métallique	Peut provoquer la création d'arcs électriques. Transférez vos aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Ustensiles en métal ou comportant du métal	Le métal empêche l'énergie à micro-ondes d'atteindre les aliments. Les armatures métalliques peuvent provoquer la création d'arcs électriques.
Liens métalliques	Peuvent provoquer la création d'arcs électriques et entraîner un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peuvent provoquer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle subit de fortes températures.
Bois	Le bois sèche s'il est placé dans un four à micro-ondes et peut se fendre ou se craqueler.

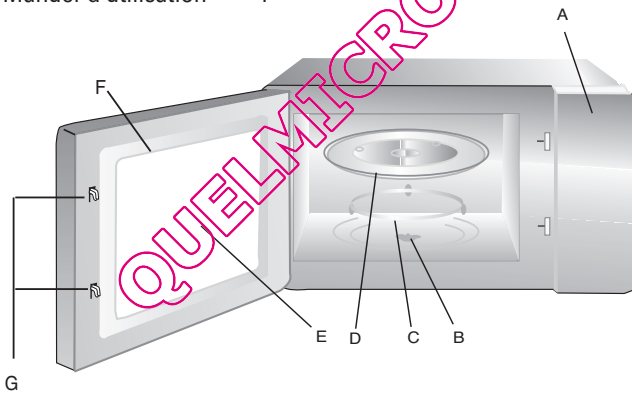
• *DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL*

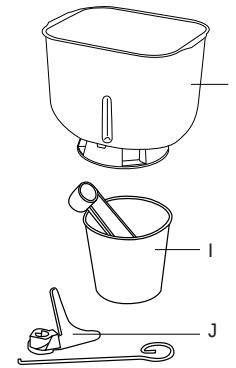
Noms des pièces et accessoires de votre four

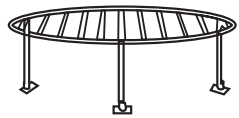
Sortez le four et tous les accessoires de leur carton et de l'intérieur du four.
Votre four s'accompagne des accessoires suivants :

Plateau en verre 1
Plateau tournant 1
Manuel d'utilisation 1

QUELMICROONDES.COM



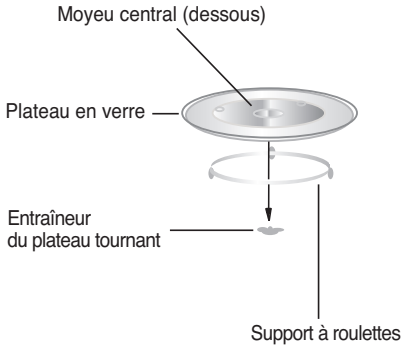




Clayette (Uniquement pour les fours avec gril)

A) Bandeau de commandes
B) Entraîneur
C) Support à roulettes
D) Plateau en verre
E) Vitre de surveillance
F) Porte
G) Système de verrouillage de sécurité
H) Bol à pétrin
I) Tasse et cuillère doseuse
J) Pale du pétrin et crochet

INSTALLATION DU PLATEAU TOURNANT



a. Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers. La rotation du plateau en verre ne doit jamais être entravée.
b. Le plateau en verre et le support à roulettes doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.
c. Tous les aliments ou récipients alimentaires sont toujours placés sur le plateau en verre pour leur cuisson.
d. Si le plateau en verre ou le plateau tournant se fissurent ou se cassent, prenez contact avec votre service après-vente agréé le plus proche.

INSTALLATION SUR UN PLAN DE TRAVAIL

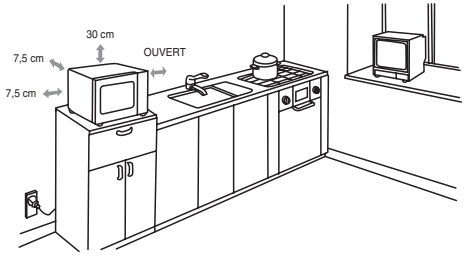
Enlevez les emballages et mettez les accessoires de côté.
Vérifiez que le four n'est pas abîmé, par exemple en présentant des traces de chocs ou une porte cassée. N'installez pas le four s'il est abîmé.

Carrosserie : Otez le film de protection de la surface de la carrosserie du four à micro-ondes.
N'enlevez pas le revêtement en Mica marron clair qui se trouve dans la cavité du four et qui protège le magnétron.

INSTALLATION

1. Choisissez une surface plane laissant suffisamment d'espace libre pour permettre l'arrivée d'air et/ou la ventilation des grilles de sortie (pas d'encastrement).

   Un espace dégagé d'au moins 7,5 cm est nécessaire entre le four et les murs adjacents. Un côté doit rester libre.
   (1) Laissez au moins 12 cm d'espace au-dessus du four.
   (2) N'enlevez pas les pieds du four.
   (3) Si vous obstruez l'arrivée d'air et/ou les grilles de sortie, vous risquez d'endommager le four.



2. **Raccordement électrique**
   • Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 16 Ampères.
   • Utilisez impérativement une prise de courant comportant une **borne de mise à la terre** et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
   • Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.
   • Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

AVERTISSEMENT : N'installez pas le four au-dessus d'une plaque de cuisson ou de tout appareil produisant de la chaleur. S'il est installé près ou au-dessus d'une source de chaleur, le four pourra être endommagé et la garantie sera annulée.

La surface accessible peut être chaude pendant le fonctionnement du four.

QUELMAGNOM-ESCOM

• *INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT*

Lorsque le four à micro-ondes est sous tension, le four affichera « 0:00 » et la sonnerie retentira une fois.

Réglage de l'horloge		**Affichage**
Départ/ Départ rapide	Appuyez sur la touche DEPART pendant 5 secondes. L'affichage à cristaux liquides affiche "0:00" ou l'heure actuelle. Les chiffres des heures clignotent.	
	Tournez le sélecteur pour régler les heures, l'heure réglée devra être comprise entre 0 et 23 (24 heures).	
Départ/ Départ rapide	Appuyez sur la touche DEPART, les chiffres des minutes clignotent.	
	Tournez le sélecteur pour régler les minutes, les minutes réglées devront être comprises entre 0 et 59.	
Départ/ Départ rapide	Appuyez sur la touche DEPART pour achever le réglage de l'heure, « : » clignote.	

Cuisson au micro-ondes		**Affichage**
Micro/gril	Appuyez sur la touche MICRO/GRIL plusieurs fois pour sélectionner la fonction souhaitée.	
	Tournez le sélecteur pour régler la durée de cuisson.	
Départ/ Départ rapide	Appuyez sur la touche DEPART pour lancer la cuisson.	
	Par exemple : Si vous souhaitez cuire pendant 20 minutes à 700 W, réglez le four comme suit.	
Micro/gril	Appuyez sur la touche MICRO/GRIL une fois, le four affichera « P900 ».	
Micro/gril	Appuyez sur la touche MICRO/GRIL une fois de plus pour sélectionner 700 W, le four affichera « P700 ».	

QUELMICROONDES.COM

Tournez le sélecteur pour régler la durée de cuisson jusqu'à ce que le four indique « 20:00 ». (La durée de cuisson maximum est de 95 minutes.)

Appuyez sur la touche DEPART pour lancer la cuisson.

Remarque : *les intervalles de réglage de la durée sont les suivants :*
0---1 min : 5 secondes
1---5 min : 10 secondes
5---10 min : 30 secondes
10---30 min : 1 minute
30---95 min : 5 minutes

Tableau de puissance du micro-ondes

Appuyer	1 fois	2 fois	3 fois	4 fois	5 fois
Puissance	900 W	700 W	500 W	350 W	150 W
Affichage	P900	P700	P500	P350	P150

Cuisson au gril + cuisson combinée gril + micro-ondes — **Affichage**

Appuyez sur la touche MICRO/GRIL plusieurs fois jusqu'à ce que « G-1 », « G-2 » ou « G-3 » s'affiche.

Tournez le sélecteur pour régler la durée de cuisson. (La durée de cuisson maximum est de 95 minutes.)
Exemple : 8 minutes 30 secondes.

Appuyez sur la touche DEPART pour lancer la cuisson.

Remarque : *A mi-cuisson le four émet deux bips pour vous indiquer qu'il faut retourner l'aliment si besoin.*

QUELMICROONDES.COM

Tableau de puissance Gril/Micro-ondes + Gril

Fonction	Puissance du micro-ondes	Puissance du gril
G-1	0 %	100 %
G-2	20 %	80 %
G-3	40 %	60 %

Cuisson à chaleur tournante (avec préchauffage)
La cuisson à chaleur tournante vous permet de cuire vos aliments comme dans un four traditionnel. La fonction micro-ondes n'est pas utilisée. Il est conseillé de préchauffer le four à bonne température avant d'introduire les aliments dans le four. Lorsque le four atteint la température requise, il conservera cette température à 5 minutes.

Programmation de la fonction chaleur tournante (avec préchauffage)	Affichage
Chaleur tournante — Appuyez sur la touche CHALEUR TOURNANTE une fois, le four affichera « C-1 ». Appuyez deux fois pour afficher « C-2 » et trois fois pour afficher « C-3 ».	
Tournez le sélecteur pour sélectionner la température de chaleur tournante. Sélectionnez la température de chaleur tournante en continuant à tourner le bouton.	
Départ/ Départ rapide — Appuyez sur la touche DEPART pour confirmer la température.	
Départ/ Départ rapide — Appuyez sur la touche DEPART pour lancer le préchauffage. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, la sonnerie se déclenchera deux fois pour vous rappeler de placer les aliments au four. Et la température de préchauffage s'affichera en clignotant.	
Placez les aliments au four et fermez la porte. Tournez le sélecteur pour régler la durée de cuisson. (La durée de cuisson maximum est de 95 minutes.)	
Départ/ Départ rapide — Appuyez sur la touche DEPART pour lancer la cuisson.	

QUELMICROONDES.COM

Remarque :
La température peut être réglée entre 140 et 230 degrés.

Ne préchauffez jamais votre four en position cuisson par chaleur tournante + micro-ondes car cela pourrait endommager l'appareil.

En cas d'utilisation du four en position de cuisson combinée par chaleur tournante + micro-ondes, n'utilisez pas de récipient en métal.

Programmation de la fonction chaleur tournante (sans préchauffage)	Affichage
Chaleur tournante — Appuyez sur la touche CHALEUR TOURNANTE une fois, le four affichera « C-1 ». Appuyez deux fois pour afficher « C-2 » et trois fois pour afficher « C-3 ».	C-1
Tournez le sélecteur pour sélectionner la température de chaleur tournante. Sélectionnez la température de chaleur tournante.	200°C
Départ/ Départ rapide — Appuyez sur la touche DEPART pour confirmer.	
Tournez le sélecteur pour régler la durée de cuisson. (La durée de cuisson maximum est de 95 minutes.)	15:00
Départ/ Départ rapide — Appuyez sur la touche DEPART pour lancer la cuisson.	

Programmation de la fonction chaleur tournante + micro-ondes	Affichage
Chaleur tournante — Appuyez sur la touche CHALEUR TOURNANTE autant de fois que nécessaire pour que le four affiche « C-1 », « C-2 » ou « C-3 » dans l'ordre.	C-2
Tournez le sélecteur pour sélectionner la température souhaitée.	200°C
Départ/ Départ rapide — Appuyez sur la touche DEPART pour confirmer votre choix. L'écran affichera la température.	
Tournez le sélecteur pour régler la durée de cuisson. (La durée de cuisson maximum est de 95 minutes.) *Exemple :* 45 minutes.	45:00
Départ/ Départ rapide — Appuyez sur la touche DEPART pour lancer la cuisson.	

Remarque :
La température peut être réglée entre 140 et 230 degrés.

Fonction	Puissance du micro-ondes	Puissance de chaleur tournante
C-1	0 %	100 %
C-2	20 %	80 %
C-3	40 %	60 %

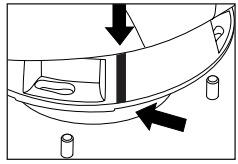
QUELMICROONDES.COM

Comment installer le bol à pain à l'intérieur de votre four :

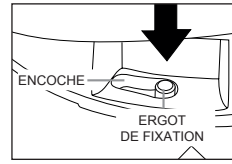
Une fois que vous avez versé les ingrédients (farine, eau,...) à l'intérieur du bol, retirez le plateau tournant, son support et l'entraineur. Placez le bol dans la cavité en respectant la procédure suivante:

1. Placez le bol à l'intérieur par-dessus les 4 ergots de sorte que la flèche inscrite sur celui-ci corresponde avec la flèche placée sur la sole du four. (dessin n°1)
2. Plaquez le bol de façon à ce qu'il soit bien en contact avec la sole du four (dessin n°2)
3. Tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de bien le fixer dans les ergots. (dessin n°3)

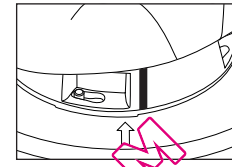
Assurez-vous que le bol ne bouge plus et est bien à plat. Votre appareil est maintenant prêt pour la réalisation du pain.



Dessin 1



Dessin 2



Dessin 3

La fonction pain		Affichage
Pain	Appuyez sur la touche "**pain**". « b-1 » (programme pain n°1) apparaît dans l'afficheur	
Pain	Continuez d'appuyer sur la touche « **pain** » jusqu'à obtenir le programme désiré. Chaque appui fait défiler le programme suivant « b-2 ; b-3 ;... b-6 »	
Départ/ Départ rapide	Appuyez sur « **Départ/ Départ rapide** » pour confirmer le programme choisi. Pour le programme b-3 il y a un préchauffage de 10 minutes	
Pain	Appuyez à nouveau sur la touche « **pain** » pour sélectionner le poids. 3 choix possibles : 1000g, 1200g, 800g	
Départ/ Départ rapide	Appuyez sur « **Départ/ Départ rapide** » pour confirmer le poids choisi.	
Pain	Appuyez à nouveau sur la touche « **pain** » pour sélectionner le degré de coloration du pain COL1 = légèrement doré, COL2 = medium, COL3 = bien doré.	
Départ/ Départ rapide	Appuyez sur « **Départ/ Départ rapide** » pour confirmer la coloration choisie. A ce moment l'afficheur indique la durée de la réalisation du pain (préparation de la pâte et cuisson)	
Départ/ Départ rapide	Appuyez sur « **Départ/ Départ rapide** » pour démarrer le programme. Pour différer le départ, tournez le bouton pour régler le temps à la fin duquel le pain sera prêt. Exemple :si le temps de réalisation du pain est de 3h et que vous réglez la durée sur 4h (4:00) le départ sera différé d'une heure et le pain sera prêt au bout de 4h. (Nota: Il n'y a pas de possibilité de faire un programme différé sur les positions b-2 et b-6) Liste des programmes	

QUELMICROONDES.COM

b-1 : Pain blanc (standard)
b-2 : Pain blanc (rapide)
b-3 : Pain complet
b-4 : Brioche
b-5 : Pain français
b-6 : Pâte levée (pas de cuisson). Pas de possibilité de régler la coloration et pas de maintien au chaud en fin de programme

Départ différé

La durée maximum de départ différé est de 12 heures. Pas de départ différé pour les programmes b-2 et b-6

Si vous ouvrez la porte en cours de préparation du pain ou de cuisson, l'appareil s'arrête et redémarre une fois la porte fermée Pour arrêter le programme en cours, il faut appuyer 3 secondes (appui long) sur la touche « **Stop/ annulation** »

STOP/ANNULATION

Si une coupure d'électricité a lieu pendant la réalisation du programme, celui-ci est gardé en mémoire pendant 10 minutes.

Recettes pour les différents programmes

Pain Blanc (standard):

A . Pour un pain de 800g mettez dans l'ordre dans la cuve : 250 ml d'eau ; 1 grande cuillère 1/2 d'huile de tournesol ;1 petite cuillère ½ de sel ; 1 petite cuillère de sucre en poudre ; 1 petite cuillère 1/2 de poudre de lait ; 465g de farine ; 1 petite cuillère 1/2 de levure boulangère

B . Pour un pain de 1000g mettez dans l'ordre dans la cuve : 330 ml d'eau ; 2 grandes cuillères d'huile de tournesol ;1 petite cuillère 1/2 de sel ; 1 petite cuillère de sucre en poudre ; 2 petites cuillères de poudre de lait ; 610g de farine ; 1 petite cuillère 1/2 de levure boulangère

C . Pour un pain de 1200g mettez dans l'ordre dans la cuve : 400 ml d'eau ; 2 grandes cuillères 1/2 d'huile de tournesol ;2 petites cuillères de sel ; 1 petite cuillère 1/2 de sucre en poudre ; 2 petites cuillères 1/2 de poudre de lait ; 750g de farine ; 2 petites cuillères de levure boulangère

Pain Blanc (rapide)

A . Pour un pain de 800g mettez dans l'ordre dans la cuve : 280 ml d'eau tiède; 1 grande cuillère d'huile de tournesol ;1 petite cuillère de sel ; 1 petite cuillère 1/2 de sucre en poudre ; 1 petite cuillère 1/2 de poudre de lait ; 430g de farine ; 3 petites cuillères 1/2 de levure boulangère

B . Pour un pain de 1000g mettez dans l'ordre dans la cuve : 360 ml d'eau tiède ; 1 grande cuillère 1/2 d'huile de tournesol ;1 petite cuillère 1/2 de sel ; 1 petite cuillère 1/2 de sucre en poudre ; 2 petites cuillères 1/2 de poudre de lait ; 565g de farine ; 4 petites cuillères de levure boulangère

C . Pour un pain de 1200g mettez dans l'ordre dans la cuve : 450 ml d'eau tiède ; 2 grandes cuillères d'huile de tournesol ;2 petites cuillères de sel ; 1 petite cuillère 1/2 de sucre en poudre ; 3 petites cuillères de poudre de lait ; 700g de farine ; 5 petites cuillères de levure boulangère

QUELMICROONDES.COM

Pain complet :

A . Pour un pain de 800g mettez dans l'ordre dans la cuve : 280 ml d'eau tiède; 1 grande cuillère 1/2 d'huile de tournesol ;1 petite cuillère 1/2 de sel ; 1 petite cuillère 1/2 de sucre en poudre ; 190g de poudre de lait ; 280g de farine complète ; 1 petite cuillère 1/2 de levure boulangère

B . Pour un pain de 1000g mettez dans l'ordre dans la cuve : 360 ml d'eau tiède ; 1 grande cuillère 1/2 d'huile de tournesol ;2 petites cuillères de sel ; 1 petite cuillère 1/2 de sucre en poudre ; 245g de poudre de lait ; 365g de farine complète ; 1 petite cuillère 1/2 de levure boulangère

C . Pour un pain de 1200g mettez dans l'ordre dans la cuve : 450 ml d'eau tiède ; 2 grandes cuillères d'huile de tournesol ;2 petites cuillères 1/2 de sel ; 2 petites cuillères de sucre en poudre ; 300g de poudre de lait ; 450g de farine complète; 1 petite cuillère 1/2 de levure boulangère

Brioche

A . Pour une brioche de 800g mettez dans l'ordre dans la cuve : 2 œufs, 150g de beurre ramolli ;1 petite cuillère 1/2 de sel ; 3 petites cuillères 1/2 de sucre en poudre ; 70 ml de lait ; 375g de farine ; 2 petites cuillères 1/2 de levure boulangère

B . Pour une brioche de 1000g mettez dans l'ordre dans la cuve : 3 œufs, 195g de beurre ramolli ;1 petite cuillère 1/2 de sel ; 4 petites cuillères de sucre en poudre ; 80 ml de lait ; 485g de farine ; 3 petites cuillères de levure boulangère

C . Pour une brioche de 1200g mettez dans l'ordre dans la cuve : 4 œufs, 240g de beurre ramolli ;2 petites cuillères de sel ; 5 petites cuillères de sucre en poudre ; 90 ml de lait ; 600g de farine ; 3 petites cuillères 1/2 de levure boulangère

Pain français

A . Pour un pain de 800g mettez dans l'ordre dans la cuve :
280 ml d'eau;2 petites cuillères de sel ; 475g de farine ; 2 petites cuillères de levure boulangère

B . Pour un pain de 1000g mettez dans l'ordre dans la cuve :
365 ml d'eau;2 petites cuillères de sel ; 620g de farine ; 2 petites cuillères de levure boulangère

C . Pour un pain de 1200g mettez dans l'ordre dans la cuve :
450 ml d'eau;2 petites cuillères 1/2 de sel ; 760g de farine ; 2 petites cuillères 1/2 de levure boulangère

Pâte levée

A . Pour un pâte de 800g mettez dans l'ordre dans la cuve :
250 ml d'eau; 1petite cuillère 1/2 d'huile d'olive ; 2 petites cuillères de sel ; 490g de farine ; 1 petite cuillère 1/2 de levure boulangère

B . Pour une pâte de 1000g mettez dans l'ordre dans la cuve : 320 ml d'eau; 1 petite cuillère 1/2 d'huile d'olive ;2 petites cuillères de sel ; 640g de farine ; 1 petite cuillère 1/2 de levure boulangère

C . Pour une pâte de 1200g mettez dans l'ordre dans la cuve : 390 ml d'eau;
2 petites cuillères d'huile d'olive ;2 petites cuillères ½ de sel ; 790g de farine ;
2 petites cuillères de levure boulangère

QUELMICROONDES.COM

Programmation de la cuisson rapide — **Affichage**

Départ/ Départ rapide

En mode pause, appuyez sur la touche DEPART pour lancer la cuisson avec 100 % de puissance micro-ondes pendant 30 secondes. Chaque pression supplémentaire augmentera le temps de cuisson de 30 secondes jusqu'à 95 minutes au maximum.

Départ/ Départ rapide

En modes micro-ondes, gril et chaleur tournante, chaque pression sur la touche DEPART augmente la durée de 30 secondes.

Départ/ Départ rapide

Pendant la cuisson en mode Menu Auto et Décongélation au poids, la durée ne peut pas être augmentée en appuyant sur la touche DEPART.

Programmation de la décongélation rapide — **Affichage**

Speed Defrost

Appuyez sur la touche SPEED DEFROST une fois, le four affichera « 100 », « g » s'allumera.

Tournez le sélecteur pour sélectionner le poids des aliments. Simultanément, les témoins « micro-ondes » et « décongélation » s'allumeront. Le poids des aliments doit être compris entre 100 et 2 000 g.

Départ/ Départ rapide

Appuyez sur la touche DEPART pour lancer la décongélation.

Programmation du Menu Auto — **Affichage**

Auto programme

Appuyez sur la touche AUTO PROGRAMME pour sélectionner un menu de « A1 » à « A10 ».

Tournez le sélecteur pour choisir le poids par défaut, comme indiqué dans le tableau des menus.

Départ/ Départ rapide

Appuyez sur la touche DEPART pour lancer la cuisson.

A la fin de la cuisson, la sonnerie retentira cinq fois.

QUELMICROONDES.COM

Recommandation :
Les programmes A7, A8, A9 et A10 intègrent une phase de préchauffage.

Procédez de la manière suivante :

		Affichage
Auto programme	Appuyez sur la touche AUTO PROGRAMME jusqu'à faire apparaître le programme choisi (par exemple A8).	A8
	Tourner le sélecteur pour choisir le poids.	
Départ/ Départ rapide	Appuyez sur la touche DEPART pour démarrer le pré-chauffage. Lorsque la température est atteinte un bip est émis.	
Départ/ Départ rapide	Mettez l'aliment dans la cavité et appuyez sur DEPART pour démarrer la cuisson.	

Par exemple : Si vous voulez utiliser le menu auto pour cuire 150 grammes de poisson :

		Affichage
Auto programme	Appuyez sur la touche AUTO PROGRAMME quatre fois pour sélectionner « A4 ». Le témoin « poisson » s'allume.	■ Poisson A4
	Tourner le sélecteur pour sélectionner 150 g.	150 g
Départ/ Départ rapide	Appuyez sur la touche DEPART pour lancer la cuisson.	

Veuillez vous reporter en page suivante pour consulter le tableau des menus.

Commentaire :

Pendant une cuisson au micro-ondes, au gril et en mode combinaison, appuyez sur Micro/gril *ou* Chaleur tournante *pour vérifier la puissance en cours d'utilisation. La puissance s'affichera pendant 3 secondes.*

QUELMICROONDES.COM

• *TABLEAU DES MENUS POUR LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES*

Menu	Poids
A1 Bœuf	400 g
	600 g
	800 g
	1 000 g
	1 200 g
A2 Porc/Veau	400 g
	600 g
	800 g
	1 000 g
	1 200 g
A3 Volaille	500 g
	750 g
	1 000 g
	1 200 g
	1 500 g
A4 Poisson	150 g
	250 g
	300 g
	400 g
	600 g
A5 Surgelés	300 g
	450 g
	600 g
	750 g
	1 000 g
A6 Légumes	200 g
	300 g
	400 g
	500 g
	600 g
A7 Pizza	200 g
	300 g
	400 g
	500 g
	600 g

QUELMICROONDES.COM

Menu	Poids
A8 Quiches	
A9 Tartes	
A10 Gateaux	400 g
	500 g
	600 g
	700 g
	800 g

Programmation de la fonction verrouillage de protection (enfants)	Affichage
Stop/ Annulation — Verrouillage : En mode pause, appuyez sur la touche STOP/ANNULATION pendant 3 secondes, vous entendrez un signal sonore indiquant l'état de verrouillage enfant. Le témoin de verrouillage s'affichera.	SECU
Stop/ Annulation — Déverrouillage : En mode verrouillage, appuyez sur touche STOP/ANNULATION pendant 3 secondes, vous entendrez un long « bip » indiquant que le four est déverrouillé. Le témoin de verrouillage s'éteindra.	

Remarques :

A la fin de la cuisson, la sonnerie retentira cinq fois.

Pendant la cuisson, si la porte est ouverte et après avoir fermé la porte, la touche DEPART devra être activé pour poursuivre la cuisson.

Une fois le programme de cuisson sélectionné, si vous n'appuyez pas sur la touche DEPART dans les cinq minutes, la sélection sera annulée.

QUELMICROONDES.COM

Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utilisez une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse. Si la porte ou le joint de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.

Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.

L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.

En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 minutes et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet. Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.
N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.

L'expertise des professionnels au service des particuliers.

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.
Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

QUELMICROONDES.COM

5/EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

FR

Si vous avez des doutes sur le bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas forcément qu'il est en panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

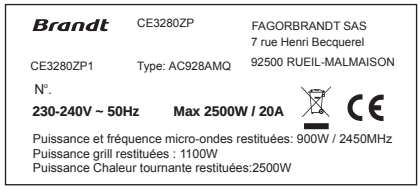
Vous constatez que ...	Que faut-il faire ?
L'appareil ne démarre pas.	Vérifiez le branchement de votre appareil. Vérifiez que la porte de votre four soit bien fermée. Vérifiez que la sécurité enfant « SECU » ne soit pas programmée.
L'appareil est bruyant. Le plateau ne tourne pas correctement.	Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant. Vérifier si les roulettes sont bien positionnées.
Vous constatez de la buée sur la vitre.	Essuyez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon.
L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes.	Vérifiez que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes et que le niveau de puissance soit bien adapté.
L'appareil produit des étincelles.	Bien nettoyer l'appareil : retirez graisses, particules de cuisson ... Eloignez tout élément métallique des parois du four. Ne jamais utiliser d'éléments métalliques avec la grille.
L'ampoule est grillée.	Faire appel à un professionnel qualifié dépositiaire de la marque pour changer l'ampoule.

QUELMICROONDES.COM

Attention :
Cet appareil est équipé d'un circuit haute tension. Dans tous les cas, ne jamais intervenir vous-même à l'intérieur de l'appareil.

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence "Service" de votre appareil ainsi que le numéro de série "Nr". Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée à l'arrière de l'appareil.



PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de ***pièces détachées certifiées d'origine.***

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :
informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :
nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01 *

0,337 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

QUELMICROONDES.COM

Brandt

EN INSTRUCTION MANUAL

Microwave oven

CE3280ZP

QUELMICROONDES.COM

Brandt

Dear Customer,

You have just purchased a Brandt microwave oven and we would like to thank you.

We have placed in this appliance all our passion and know-how so that it best meets your needs. Innovation and performance: we designed it so that it is always easy to use.

In the line of Brandt products, you will also find a wide range of ovens, hobs, ventilation hoods, electronic cookers, dishwashers, refrigerators and freezers that can be coordinated with your new Brandt microwave oven.

Of course, in an ongoing effort to satisfy your demands with regard to our products as best as possible, our after-sales service department is at your disposal and ready to listen in order to respond to all of your questions and suggestions (contact information at the end of this booklet).

You can also log on to our web site at www.brandt.com where you will find all our products, as well as additional, useful information.

BRANDT

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional and/or esthetic properties in line with their technological development.

QUELMICROONDES.COM

Attention. Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.

www.brandt.com

TABLE OF CONTENTS

EN

1/NOTICES TO THE USER
- Safety recommendations 28
- Operating principle 30
- Protecting the environment..... 30

2/INSTALLING YOUR APPLIANCE
- Before hook-up 31
- Electrical connection 31
- Utensils..... 32
- Description of your appliance 33

3/USING YOUR APPLIANCE
- Operation instruction 35
- Menu chart for automatic programs 43

4/CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE..... 46

5/TROUBLESHOOTING 47

6/AFTER-SALES SERVICE AND CUSTOMER RELATIONS
- Service calls 48
- Customer relations..... 48

QUELMICROONDES.COM

Important :
Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives the user guide. Please become familiar with these recommendations before installing and using your appliance. They were written for your safety and the safety of others.

• SAFETY RECOMMENDATIONS

Your appliance is designed for standard household use for cooking, reheating and defrosting foods. The manufacturer declines any responsibility in the case of inappropriate use.

Ensure that the cookware is suitable for use in a microwave oven.

To avoid damaging your appliance, never operate it while empty or without the turn table.

Do not interfere with the openings on the lock on the front of the appliance: this could cause damage to your appliance that would require a service call.

The seal and frame of the door must be regularly examined to ensure that they have not deteriorated. If these areas are damaged, discontinue use of the appliance and have a specialised technician check it.

While heating food items in plastic or paper containers, monitor the microwave's contents for there is a risk of spontaneous combustion.

For the microwave and microwave + circular heating functions, the use of metallic cookware, forks, spoons, knives or metal staples or fasteners for frozen foods is not recommended.

The contents of baby bottles and baby food jars should be shaken or stirred and their temperature checked before consumption to avoid burns.

Never heat a baby bottle with the nipple on (risk of explosion).

Do not allow children to use the microwave oven without supervision, unless appropriate instructions have been given so that the child can use the oven safely and understands the dangers of incorrect operation.

Always use oven mitts to remove dishes from the oven. Some dishes absorb the heat of foods and, therefore, are very hot.

Liquids and other foods should not be heated in sealed containers because they may explode.

It is recommended that you avoid heating eggs in their shells and whole hard-boiled eggs in the microwave oven because they run the risk of explosion, even after cooking is complete.

Heating beverages in the microwave oven can cause sudden and/or delayed splattering of boiling liquid, so precautions must be taken when handling their containers.

In the case of small quantities (a sausage, a croissant, etc.) place a glass of water next to the food.

Excessive cooking times may dry out foods and carbonise them. To avoid such incidents, never use the same times recommended for cooking in a traditional oven.

If smoke appears, stop or unplug the oven and leave the door closed to smother any flames that may appear.

It is hazardous for anyone other than a competent person to remove a cover

QUELMICROONDES.COM

which gives protection against exposure to microwave energy.

When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated. (only for grill series)

Read and follow the specific:"PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".

Do not overcook food.

Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items,such as bread, cookies, etc. inside the oven.

Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.

nstall or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.

Use this appliance only for its intended uses as described in manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is especially designed to heat. It is not designed for industrial or laboratory use.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Do not store or use this appliance outdoors.

Do not use this oven near water, in a wet basement or near a swimming pool.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Keep cord away from heated surface, and do not cover any events on the oven.

Do not let cord hang over edge of table or counter.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

QUELMICROONDES.COM

Specifications

Model:	CE3280ZP
Rated Voltage:	230V~50Hz
Rated Input Power(Microwave):	1550W
Rated Output Power(Microwave):	900W
Rated Input Power(Grill):	1100W
Rated Input Power(Convection):	2500W
Oven Capacity:	32 L
Turntable Diameter:	32cm
External Dimensions(LxWxH):	520 x 510 x 335mm
Net Weight:	20 kg

• OPERATING PRINCIPLE

The micro-waves used for cooking are electro-magnetic waves. They are commonly found in our environment in the form of radio-electric waves, light or infrared rays. Their frequency is in the 2450 MHz range.

Their behaviour:

- They are reflected by metals.
- They travel through all other materials.
- They are absorbed by water, fat and sugar molecules.

When food is exposed to micro-waves, its molecules begin moving rapidly, which causes heating.

The penetration depth of waves into the food is approximately 2.5 cm; if the food is thicker, the core of the food will be cooked by conduction, as in traditional cooking.

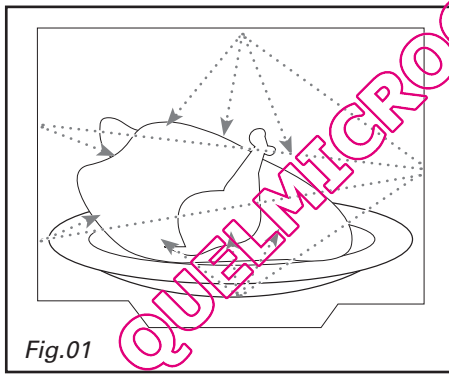


Fig.01

• PROTECTING THE ENVIRONMENT

It is valuable to note that the micro-waves trigger within the food a simple thermal phenomenon and that they are not harmful to one's health.

This appliance's packing materials are recyclable. Recycle them and play a role in protecting the environment by disposing of them in municipal containers provided for this purpose.

Your appliance also contains various recyclable materials. Thus it is stamped with this logo to indicate to you that used appliances should be mixed with other waste. The recycling of appliances organised by your manufacturer will take place under the best conditions, in compliance with European directive 2002/96/CE concerning electrical and electronic equipment waste. Consult your city hall or your retailer to find the drop-off points for used appliances that is nearest to your home. We thank you for your help in protecting the environment.

QUELMICROONDE.COM

• BEFORE HOOK-UP

Warning:
Ensure that your appliance has not suffered any damage during transport (deformed seal or door, etc...). If you see any kind of damage, before doing anything else, contact your retailer.

In order to easily locate the reference information for your appliance, we recommend that you note these data on the "After-Sales Service Department and Customer Relations" page.

• ELECTRICAL CONNECTION

Ensure that:
- The electrical installation has sufficient voltage.
- The electrical wires are in good condition.
- The diameter of the wires complies with the installation requirements.
- Your electrical installation is equipped with 16-ampere thermal-sensitive protection.

In case of doubt, consult your electrician-installer.

The electrical connections are made before the appliance is installed in its housing.

Electrical safety must be provided by a correct build-in. During installation and maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical grid; fuses must be cut off or removed.

The oven must be connected with a power cable (standardized) with three 1.5 mm^2 conductors (1 ph + 1 N + ground) that must be connected to a monophase 220-240 V network via a CEI 60083 standardised receptacle (1 ph + 1 N + ground lead) or in accordance with installation rules. The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's terminal ⏚ and must be connected to the ground lead of the electrical set-up.

In the case of connections with an electric receptacle, it must remain accessible after installation of the appliance.

The oven's neutral conductor (blue wire) must be connected to the network's neutral conductor.

In your electrical installation, allow for a user-accessible device that must be able to separate the appliance from the main power supply and whose contact opening is at least 3 mm above all the terminals.

If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a qualified person to avoid danger.

Warning:
We cannot be held responsible for any accident resulting from an inexistent, defective or incorrect ground lead.
If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector there the oven is hooked up.

MANUALMICROONDES.COM

• *UTENSILS* See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven." There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. **Do not exceed 1 minute cooking time.**

CAUTION

Personal Injury Hazard

It is hazardous for anyone other than a compentent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

QUELMICROONDES.COM

Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum foil	Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5cm) away from oven walls.
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

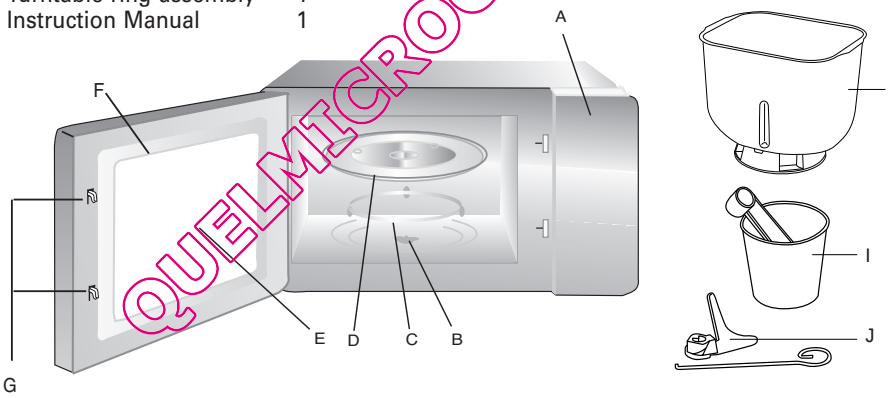
QUELMICROONDES.COM

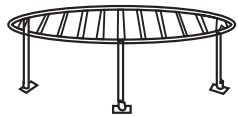
• *DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE*

Names of Oven Parts and Accessories

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.
Your oven comes with the following accessories:

Glass tray 1
Turntable ring assembly 1
Instruction Manual 1

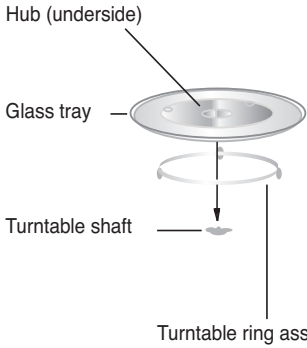




Grill rack (Only for Grill series)

A) Control panel
B) Turntable shaft
C) Turntable ring assembly
D) Glass tray
E) Observation window
F) Door assembly
G) Safety interlock system
H) Bread barrel
I) Measuring spoon and cup
J) Kneading paddle and hook

TURNTABLE INSTALLATION



a. Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
b. Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
c. All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
d. If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

COUNTERTOP INSTALLATION

Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.
Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface. **Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.**

INSTALLATION

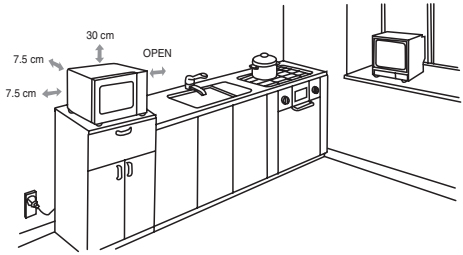
1. Select a level surface that provide enough open space for the intakeand/or outlet vents (no built in).

   A minimum clearance of 3.0 inches (7.5cm) is required between the oven and any adjacent walls. One side must be open.

   (1) Leave a minimum clearance of 12 inches (30cm) above the oven.

   (2) Do not remove the legs from the bottom of the oven.

   (3) Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.



2. **Electrical connection**
   - Your installation must be protected by a 16 Amp thermal fuse.
   - It is mandatory to use a power point with a **ground terminal**, connected in accordance with current safety regulations.
   - In your electrical installation, provide a device that is accessible to the installer, capable of separating the appliance from the mains power and whose contact opening is at least 3 mm at all of the poles.
   - If the sypply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoir a hazard.

WARNING: Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

The accessible surface may be hot during operation.

QUELLTECHNOONES.COM

• *OPERATION INSTRUCTION*

When the microwave oven is electrified,the oven will display “0:00”, buzzer will ring once.

Clock Setting		Display
Départ/ Départ rapide	Press the DEPART key for 5 seconds LED display “0:00” or current time. The hour figures will flash.	
	Turn the function selector to adjust the hour figures, the input time should be within 0-23 (24-hour).	
Départ/ Départ rapide	Press the DEPART key, the minute figures will flash.	
	Turn the function selector to adjust the minute figures, the input time should be within 0-59.	
Départ/ Départ rapide	Press the DEPART key to finish clock setting, “:” will flash.	

Microwave Cooking		Display
Micro/gril	Press the MICRO/GRIL key several times to select the function you want.	
	Turn the function selector to adjust the cooking time.	
Départ/ Départ rapide	Press the DEPART key to start cooking. Example: If you want to use 700W power to cook for 20 minutes, you can operate the oven as the following steps.	
Micro/gril	Press the MICRO/GRIL key once, the oven will display “P900”.	
Micro/gril	Press the MICRO/GRIL key once again to choose 700W, the oven will display “P700”.	

QUELMICROONDES.COM

Turn the function selector to adjust the cooking time until the oven display"20:00" (The maximum cooking time is 95 minutes.)

Press the DEPART key to start cooking.

Note: *the step quantities for the adjustment time are as follow:*

0---1 min : 5 seconds
1---5 min : 10 seconds
5---10 min : 30 seconds
10---30 min : 1 minute
30---95 min : 5 minutes

Microwave Power Chart

Press	Once	Twice	3 times	4 times	5 times
Power	900W	700W	500W	350W	150W
Display	P900	P700	P500	P350	P150

Grill & Grill+ Microwave Cooking | **Display**

Press the MICRO/GRIL key several times until "G-1", "G-2" or "G-3" displays.

Turn the function selector to adjust the cooking time. (The maximum cooking time is 95 minutes.)
Example: 8 minutes 30 seconds.

Press the DEPART key to start cooking.

Note: *Halfway through the grilling time the oven will beep twice. This indicates that the food should be turned over.*

QUELMICROONDES.COM

Grill/Microwave+Grill Power Chart

Function	Microwave Power	Grill Power
G-1	0%	100%
G-2	20%	80%
G-3	40%	60%

Convection Cooking (With preheating funtion)

The convection cooking can let you to cook the food as a traditional oven. Microwave is not used. It is recommended that you should preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the required temperture, it will maintain at the requested temperature for 5 minutes.

Programming the FAN HEAT function (Without pre-heating function)	**Display**
Chaleur tournante — Press the CHALEUR TOURNANTE key once, the oven will display "C-1". Press twice for "C-2", three times for "C-3".	
Turn the function selector to select the convection temperature. Choose the convection temperature by keeping turning it.	
Départ/ Départ rapide — Press the DEPART key to confirm the temperature.	
Départ/ Départ rapide — Press the DEPART key to start preheating. When the preheating temperature arrives, the buzzer will sound twice to remind you to put the food into the oven. And the preheated temperature is displayed and flash.	
Put the food into the oven and close the door. Turn the function selector to adjust the cooking time. (The maximum setting time is 95 minutes.)	
Départ/ Départ rapide — Press the DEPART key to start cooking.	

QUEMICROONDES.COM

Note:
The temperature can be chosen from 140 degrees to 230 degrees.

Never preheat your oven in the Circulating Heat + Microwave mode because this could damage the appliance.

When using the oven in the combined circulating heat + microwave mode, do not use metal cookware.

Convection Cooking (Without pre-heating function)		Display
Chaleur tournante	Press the CHALEUR TOURNANTE key once, the oven will display"C-1". Press twice for "C-2", three times for "C-3".	
	Turn the function selector to select the convection temperature. Choose the convection temperature by keeping turning it.	
Départ/ Départ rapide	Press the DEPART key to confirm.	
	Turn the function selector to adjust the cooking time. (The maximum setting time is 95 minutes.)	
Départ/ Départ rapide	Press the DEPART key to start cooking.	

Convection + microwave Cooking		Display
Chaleur tournante	Press the CHALEUR TOURNANTE key for times, "C-1","C-2"or "C-3" diaplays in order.	
	Turn the function selector to select the convection temperature.	
Départ/ Départ rapide	Press the DEPART key to confirm, the LED will display temperature.	
	Turn the function selector to adjust the cooking time. (The maximum setting time is 95 minutes.) *Example:* 45 minutes.	
Départ/ Départ rapide	Press the DEPART key to start cooking.	

QUEMICROONDES.COM

Note: *the temperature can be chosen from 140 degrees to 230 degrees.*

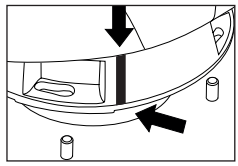
Function	Microwave Power	Convection Power
C-1	0 %	100 %
C-2	20 %	80 %
C-3	40 %	60 %

How to install the bread bowl in the cavity:

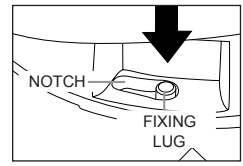
As soon as you have put all the ingredients (flour, water, ...) inside the bowl, take out of the cavity the glass turntable, the ring bearing and the driver. Fix the bowl inside the cavity following the procedure below:

1. Place the bowl inside the oven so that the arrow on the bowl is aligned with the one on the sole. (drawing 1)
2. Push the bowl downwards so that the notches on its base fasten onto the attachment clips inside the microwave (drawing 2)
3. Turn the bowl in an anticlockwise direction until the attachment clip reaches the stop of the notch on the base (drawing 3). The bowl is then correctly locked into position.

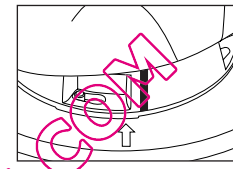
The bowl has to be correctly fixed and stay flat on the bottom of the oven. You can now start the bread cooking



DESSIN N°1



DESSIN N°2



DESSIN N°3

Bread Cooking	Display
Pain — In waiting state, press "**Pain**" once, "b-1" displays	
Pain — Keep pressing "**Pain**" times to choose the function wanted, and "b-1","b-2","b-3"... "b-6" will be displayed in order.	
Départ/ Départ rapide — Press "**Départ/Départ rapide**" to confirm the bread menu. (If "b-3" is selected, the cook will automatically reheat for10 minutes firstly, it is normal)	
Pain — Keep pressing "**Pain**" to choose the weight of menu. 1000g,1200g and 800g can be chosen.	
Départ/ Départ rapide — Press "**Départ/Départ rapide**" to confirm the weight.	
Pain — Keep pressing "**Pain**" to choose browning the bread, "COL2","COL3" or "COL1" will display. "COL1" indicates for light color,"COL2" indicates for medium color and "COL3" indicates for dark color.	
Départ/ Départ rapide — Press "**Départ/Départ rapide**" to confirm the color. At this time,the cooking time displays,for example "3:00". "3:00" means the cooking will finish in 3 hours.	
Départ/ Départ rapide — Press "**Départ/Départ rapide**" to start cooking at once.	
If you need to preset the bread cooking, do not press "**Départ/Départ rapide**" to start cooking and you SHOULD turn " the function selector " to adjust the preset time and at last press "**Départ/Départ rapide**" to start preset cooking.	

QUELMICROONDES.COM

For example, if "4:00" is selected, the cooking will automatically finish after 4 hours.
(Note:Turning "**the function selector**" once,10 minutes preset time will be added;the maximum cooking time is 95 minutes. b-2 and b-6 cannot be set in the preset function.)

Note

a. b-1 means white bread.b-2 for turbo bread.b-3 for whole Wheat bread.b-4 for sweet bread.b-5 for french bread.b-6 for dough bread.
b. For menu b-6: no color can be chosen.
c. For menu b-6: no keeping warm function
d. Preset time should be within 12 hours, And for menu b-6,b-2: no preset function.

STOP/ANNULATION

e. During bread cooking,the oven will pause when the oven door open. The oven will continue working after the door close.
f. You can press "**STOP/ANNULATION**" for three seconds to cancel the cooking.
g. During bread cooking process,if the electricity is cut off for no more than 10 minutes, the oven will resume cooking after it is electrified.

Cooking Guide

White Bread

A. Ingredients and seasoning for 800g white bread:
255 ml water, 1.5 tbsp sunflower oil, 1.5 tsp salt, 1.0 tsp sugar, 1.5 tbsp powder milk, 465g flour, 1.5 tsp yeast.

B.Ingredients and seasoning for 1000g white bread:
330 ml water, 2.0 tbsp sunflower oil, 1.5 tsp salt, 1.0 tsp sugar, 2.0 tbsp powder milk, 610g flour, 1.5 tsp yeast.

C.Ingredients and seasoning for 1200g white bread:
400 ml water, 2.5 tbsp sunflower oil, 2.0 tsp salt, 1.5 tsp sugar, 2.5 tbsp powder milk, 750g flour, 2.0 tsp yeast.

Turbo Bread

A. Ingredients and seasoning for 800g turbo bread:
280 ml lukewarm water, 1.0 tbsp sunflower oil, 1.0 tsp salt, 1.5 tsp sugar, 1.5 tbsp powder milk, 430g flour, 3.5 tsp yeast.

B.Ingredients and seasoning for 1000g turbo bread:
360 ml lukewarm water, 1.5 tbsp sunflower oil, 1.5 tsp salt, 1.5 tsp sugar, 2.5 tbsp powder milk, 565g flour, 4.0 tsp yeast.

C.Ingredients and seasoning for 1200g turbo bread:
450 ml water, 2.0 tbsp sunflower oil, 2.0 tsp salt, 1.5 tsp sugar, 3.0 tbsp powder milk, 700g flour, 5.0 tsp yeast.

QUELMICROONDES.COM

Whole Wheat Bread

A. Ingredients and seasoning for 800g whole wheat bread:
280 ml lukewarm water, 1.5 tsp sunflower oil, 1.5 tsp salt, 1.5 tsp sugar, 190g powder milk, 280g wholewheat flour, 1.5 tsp yeast.

B.Ingredients and seasoning for 1000g whole wheat bread:
360 ml lukewarm water, 1.5 tsp sunflower oil, 2.0 tsp salt, 1.5 tsp sugar, 245g powder milk, 365g wholewheat flour, 1.5 tsp yeast.

C.Ingredients and seasoning for 1200g whole wheat bread:
450 ml lukewarm water, 2.0 tsp sunflower oil, 2.5 tsp salt, 2.0 tsp sugar, 300g powder milk, 450g wholewheat flour, 1.5 tsp yeast.

Sweat Bread

A. Ingredients and seasoning for 800g sweet bread:
2 eggs, 150 butter soften, 1.5 tsp salt, 3.5 tbsp sugar, 70g liqiud milk, 375 flour, 2.5 tsp yeast.

B. Ingredients and seasoning for 1000g sweet bread:
3 eggs, 195 butter soften, 1.5 tsp salt, 4.0 tbsp sugar, 80g liqiud milk,485 flour, 3.0 tsp yeast.

C. Ingredients and seasoning for 1200g sweet bread:
4 eggs, 240 butter soften, 2.0 tsp salt, 5.0 tbsp sugar, 90g liqiud milk,600 flour, 3.5 tsp yeast.

French Bread

A. Ingredients and seasoning for 800g french bread:
280 ml water, 2.0 tsp salt, 475 flour, 2.0 tsp yeast.

B. Ingredients and seasoning for 1000g french bread:
365 ml water, 2.0 tsp salt, 620 flour, 2.0 tsp yeast.

C. Ingredients and seasoning for 1200g french bread:
450 ml water, 2.5 tsp salt, 760 flour, 2.5 tsp yeast.

Dough Bread

A. Ingredients and seasoning for 800g dough bread:
250 ml water, 1.5 tbsp olive oil, 2.0 tsp salt, 490 flour, 1.5 tsp yeast.

B. Ingredients and seasoning for 1000g dough bread:
320 ml water, 1.5 tbsp olive oil, 2.0 tsp salt, 640 flour, 1.5 tsp yeast.

C. Ingredients and seasoning for 1200g dough bread:
390 ml water, 2.0 tbsp olive oil, 2.5 tsp salt, 790 flour, 2.0 tsp yeast.

QUELMICROONDES.COM

Speedy Cooking

		Affichage
Départ/ Départ rapide	In waiting state, press the DEPART key to start cooking with 100% microwave power for 30 seconds, each added press will increase 30 seconds cooking time up to 95 minutes.	
Départ/ Départ rapide	In microwave, grill and convection cooking states, each press of the DEPART key can increase 30 seconds.	
Départ/ Départ rapide	During auto menu and weight defrost cooking, time cannot be increased by pressing the DEPART key.	

Speed Defrost

		Affichage
Speed Defrost	Press the SPEED DEFROST key pad once, the oven will display “100”, ”g” will lights.	
	Turn the function selector to select the weight of food. At the same time,”microwave” and “defrost” indicators will light.The weight should be 100-2000g.	
Départ/ Départ rapide	Press the DEPART key to start defrosting.	

Auto Menu

		Affichage
Auto programme	Keep pressing the AUTO PROGRAMME key to choose the menu from “A1”,”A2”...”A10”.	
	Turn the function selector to choose the default weight as the menu chart.	
Départ/ Départ rapide	Press the DEPART key to start cooking.	
	After cooking finished, buzzer will sound five times.	

Recommendation :
The Auto programmes A7, A8, A9 and A10 need a preheat phase.

QUELMICROONDES.COM

		Affichage
Auto programme	Press the AUTO PROGRAMME key until you reach the chosen programme (i.e A8).	A8
	Turn the function selector to adjust the weight.	
Départ/ Départ rapide	Press the DEPART key to start the pre heating. A double beep will sound to confirm when the right temperature is reached.	
Départ/ Départ rapide	Insert the food inside the cavity an press on DEPART key to start the cooking.	

Example: If you want to use auto menu to cook the poisson for 150g.

		Affichage
Auto programme	Press the AUTO PROGRAMME key four times to choose "A4". The poisson indicator lights up.	■ Poisson A4
	Turn the function selector to choose 150g.	150 g
Départ/ Départ rapide	Press the DEPART key to start cooking.	

Please kindly refers to the next page for menu chart.

Comments :
During microwave, grill and combination cooking, press Micro/gril *or* Chaleur tournante *to check the current power. The power will be displayed for 3 seconds.*

QUELMICROONDES.COM

• *MENU CHART FOR AUTOMATIC PROGRAMS*

Menu	Weight
A1 Beef Boeuf	400 g
	600g
	800g
	1000g
	1200g
A2 Pork/Veal Porc/Veau	400g
	600g
	800g
	1000g
	1200g
A3 Poultry Volaille	500g
	750g
	1000g
	1200g
	1500g
A4 Fish Poisson	150g
	250g
	300g
	400g
	600g
A5 Deep-freeze Surgelés	300g
	450g
	600g
	750g
	1000g
A6 Vegetable Légumes	200g
	300g
	400g
	500g
	600g
A7 Pizza Pizza	200g
	300g
	400g
	500g
	600g

QUEMICROONDES.COM

Menu	Weight
A8 Quiche - Quiche	
A9 Tart - Tarte	
A10 Cake Gâteau	400 g
	500 g
	600 g
	700 g
	800 g

Lock-out Function for Children		Affichage
Stop/ Annulation	Lock: In waiting state, press the STOP/ANNULATION key for 3 seconds, there will be a beep denoting entering the children-lock state and the current time will display if the time has been set, otherwise, the oven will display "0:00".	SECU
Stop/ Annulation	Lock quitting: In locked state, press the STOP/ANNULATION key for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released.	

Notes :

Buzzer will sound five times when cooking finished.

During cooking, if the door is opened and after closing the door, the DEPART key must be pressed to cintinued cooking.

Once the cooking program has been set, the DEPART key is not pressed in five minute, the setting will be cancelled.

QUELMICROONDES.COM

It is recommended that you regularly clean your oven and remove any food build-up on the inside and outside of the appliance. Use a damp, soapy sponge. If the appliance is not cleaned regularly, its surface could become damaged, permanently affecting the appliance's lifespan and possibly causing a safety hazard. If the door or door hinge are damaged, the oven should not be used until it has been repaired by an authorised person.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

The use of abrasive products, alcohol or thinner is not recommended; they may damage the appliance.

In the event of odour or caked-on dirt, boil water with lemon juice and vinegar in a cup for two minutes and clean the insides with a bit of dishwashing liquid.

The table can be removed to facilitate cleaning. To do this, handle it by the access zones provided for this purpose. If you remove the turning gear, do not let water penetrate into the the motor axle hole.
Don't forget to return the turning gear, wheel guide and turntable.

To preserve your appliance, we recommend that you use Clearit cleaning products.

Professional expertise serving individuals.

Clearit offers you professional products and solutions designed for the daily care of your household appliances and kitchens.

They are on sale at your regular retailer, along with a complete line of accessories and consumable products.

QUELMICROONDES.COM

5/TROUBLESHOOTING

EN

If you have doubts about the proper functioning of your appliance, this does not necessarily mean it is broken. In any event, check the following items:

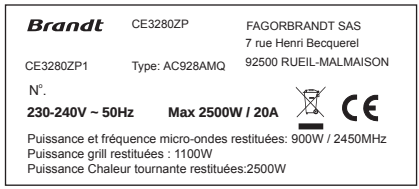
You observe that ...	What should you do?
The appliance does not start.	Check the electrical connection of your appliance. Ensure that your oven's door is fully closed. Ensure that the child safety feature " SECU " is not activated.
The appliance is noisy. The turntable does not rotate properly.	Clean the wheels and the rolling area under the turntable. Ensure that the wheels are properly positioned.
You see steam on the window.	Wipe the condensation away with a cloth.
Food is not heated during a microwave programme.	Ensure that the cookware is suitable for microwave ovens and that the power level is appropriate.
The appliance is creating sparks.	Thoroughly clean the appliance: remove grease, cooking particles, etc. Remove any metal items from the walls of the oven. Never use metal items with the grid.
The bulb doesn't work.	Call the brand's authorized technician to replace the bulb.

Warning:
Be careful, this appliance is equipped with a high tension circuit. Do not make yourself any repairing inside the oven.

QUELMICROONDES.COM

• SERVICE CALLS

Any repairs that are made to your appliance must be handled by a qualified professional authorised to work on the brand. When you call, mention your appliance's "Service" reference, as well as its serial number "Nr". This information appears on the manufacturer's nameplate which can be found stuck behind the oven.



ORIGINAL PARTS.
During maintenance work, request the exclusive use of ***certified original replacement parts.***

• CUSTOMER RELATIONS

• To find out more about all the brand's products:
information, tips, sales outlets, after-sales specialists.

• To communicate:
we will personally respond to all your comments, suggestions, and proposals.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

> You may write us:

BRANDT Customer Relations department
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> or phone us at:

0892 02 88 01 *

0,337 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Rate valid as of 1 April 2004

QUELMICROONDES.COM